

PREPARATION OF SHAPED MEAT

Patent Number: JP2079956
Publication date: 1990-03-20
Inventor(s): MATSUI KAZUHITO; others: 03
Applicant(s): AJINOMOTO CO INC; others: 01
Requested Patent: ☐ JP2079956
Application Number: JP19890015138 19890126
Priority Number(s):
IPC Classification: A23L1/314
EC Classification:
Equivalents: JP1927253C, JP6055116B

Abstract

PURPOSE: To obtain the subject shaped meat useful for fried cutlet, etc., having excellent binding strength, not to be distinguished juncture with naked eyes and having excellent workability by mixing transglutaminase into plural offal pieces such as domestic animal meat.

CONSTITUTION: Plural offal pieces of domestic animal meat or poultry are finely divided and mixed with transglutaminase, then shaped to sheet-like, thus subjected to transglutaminase reaction to afford the aimed shaped meat.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

⑫ 公開特許公報(A) 平2-79956

⑤ Int.Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

④ 公開 平成2年(1990)3月20日

A 23 L 1/314

7803-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全4頁)

⑥ 発明の名称 成形肉の製造方法

⑦ 特 願 平1-15138

⑧ 出 願 平1(1989)1月26日

優先権主張 ⑨ 昭63(1988)6月2日 ⑩ 日本(JP) ⑪ 特願 昭63-134485

⑫ 発 明 者 松 井 員 仁 愛媛県川之江市川之江町1895番地1
 ⑫ 発 明 者 村 井 友 栄 香川県坂出市川津町2097
 ⑫ 発 明 者 本 木 正 雄 神奈川県横浜市金沢区釜利谷町1915-59
 ⑫ 発 明 者 渡 井 口 清 一 郎 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1番1号 味の素株式会社中央研究所内
 ⑬ 出 願 人 味の素株式会社 東京都中央区京橋1丁目5番8号
 ⑬ 出 願 人 ファイン・フーズ研究 香川県三豊郡詫間町大字詫間2112番143
 協同組合
 ⑭ 代 理 人 弁理士 田中 政浩 外1名

明 細 書

1 発明の名称

成形肉の製造方法

2 特許請求の範囲

(1) 畜肉又は家禽肉の複数の屑肉片にトランスグルタミナーゼを混合して成形し、トランスグルタミナーゼ反応を行わせることを特徴とする成形肉の製造方法

(2) 畜肉又は家禽肉の屑肉片を細分するとともにトランスグルタミナーゼを混合してシート状に成形し、トランスグルタミナーゼ反応を行なわせることを特徴とするシート状成形肉の製造方法

3 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は牛、豚等の食用屑肉を結着させて寄せ肉を製造する方法に関するものである。

(従来技術)

最近牛、豚等の屑肉をつないで成形した、カツ、ステーキ等用の寄せ肉を製造する技術が開発されている。寄せ肉を製造する際には従来は縫ぎと称

するゼラチンや植物性蛋白にリン酸塩を加えてベースト状にしたものを屑肉に加えていた。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このような方法は、外圧によって結着状態がくずれやすいこと、肉片と縫ぎの色が異なるため外観上商品価値を低下させていたこと、寄せ肉を加工する際の作業性が悪いこと等の欠点があった。

(課題を解決するための手段)

本発明はこのような欠点のない畜肉の成形肉の製造方法を開発するべくなされたものであり、トランスグルタミナーゼを用いて肉片間を結着させることを特徴としている。

すなわち、本発明は、畜肉の複数の屑肉片又は屑肉細分片にトランスグルタミナーゼを混合して成形し、トランスグルタミナーゼ反応を行わせることを特徴とする成形肉の製造方法に関するものである。

畜肉及び家禽肉には牛、豚、馬、羊、鶏等の肉が好ましく用いられる。一般に肉の加工処理で生

成する切出肉や切屑肉等の屑肉をそのまま使用する。しかしながら、シート状に成形する場合にはミートチョッパーやサイレントカッター等で屑肉を細分する必要がある。細分品の径は0.1~10mm程度、通常は1~5mm程度である。肉片の表面の粘性が少ない場合には食塩を加えて揉むなどしてミオシンを溶出させ粘性を高めておくことが好ましい。

トランスグルタミナーゼはカルシウム非依存性のものが適当である。このようなトランスグルタミナーゼの例として、ストレプトベルチシリウム属の細菌が産生するトランスグルタミナーゼ(特願昭62-165067号)を挙げることができる。このトランスグルタミナーゼを産生する微生物の例としてストレプトベルチシリウム・グリセオカルネウム(*Streptovercillium griseocarneum*) IF0 12776、ストレプトベルチシリウム・シナモネウム・サブ・エスピー・シナモネウム(*Streptovercillium cinnamoneum sub. cinnamoneum*) IF0 12852、ストレプトベルチシリウム・モバラエン

ス(*Streptovercillium mobaraense*) IF0 13819等があげられる。

トランスグルタミナーゼの添加量は肉片1kg当り1~10000単位程度、好ましくは10~500単位程度が適当である。この単位は以下に記載する方法により測定した。

試薬A 0.2 M トリス塩酸緩衝液 (pH6.0)

0.1 M ヒドロキシルアミン

0.01 M 還元型グルタチオン

0.03 M ベンジルオキシカルボニル

L-グルタミニルグリシン

試薬B 3 N-塩酸

12% トリクロロ酢酸

5% $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ (0.1N-HClに溶解)

上記溶液の1:1:1の混合液を試薬Bとする。

酵素液の0.05mlに試薬A 0.5mlを加えて混合し37℃で10分間反応後、試薬Bを加えて反応停止とFe錯体の形成を行った後525 nmの吸光度を測定する。対照としてあらかじめ熱失活させた酵素液を用いて同様に反応させたものの吸光度を測定し、

酵素液との吸光度差を求める。別に酵素液のかわりにL-グルタミン酸 γ -モノヒドロキサム酸を用いて検量線を作成し、前記吸光度差より生成されたヒドロキサム酸の量を求め、1分間に1 μ モルのヒドロキサム酸を生成する酵素活性を1単位とした。

前記の微生物の産生するトランスグルタミナーゼの場合には Ca^{++} を要求しないのでカルシウム塩の添加は不要である。

その他の添加物としては、必要により食用に供しうる緩衝剤、例えばアスパラギン酸塩、クエン酸塩、リン酸塩等を加えることができ、また、食塩、グルタミン酸ソーダ、核酸系調味料、胡椒等の香辛料、ショ糖、フラクトース等の糖質、各種多糖体等を適宜加えることができる。

トランスグルタミナーゼは粉体のまま加えてもよいが、均一混合性を高めるために通常は少量の水に溶かして水溶液の形で加えることが好ましい。混合は通常の手段を用いて行えばよく、例えば各種撹形、羽根形あるいはリボン形等の撹拌機の付

いた撹拌装置を用いて十分に撹拌すればよい。少量の場合には棒等を用いてあるいは手で撹拌してもよい。必要により加えられるその他の添加物はトランスグルタミナーゼとともに加えるのが簡便であるが必要により別途添加することもできる。シート状に成形する場合の屑肉の細分はトランスグルタミナーゼの添加前であってもよく、添加後であってもよい。

トランスグルタミナーゼを添加したら所定形状に成形する。この形状は任意であり、用途等に応じ適宜決定される。形状の例としては断面が通常のステーキになる棒状を挙げることができる。成形は金属製、陶製、プラスチック製等の開閉できる容器に入れることによって行ってもよく、あるいはビニール等のチューブに入れることによって行ってもよい。成形の際にはやや加圧した状態にしておくことが好ましい。シート状にする場合は要は所定厚さに延ばせばよく、例えばローラーとかスリットからの押出しなどを利用できる。厚さは1~5mm程度、通常2~4mm程度でよい。

トランスグルタミナーゼ反応は成形状態を保ったまま放置しておくことにより行われる。温度、時間等は用いた酵素によって異なるが、例えば0℃で1～5日間程度、50℃では10分～1時間程度保持すればよい。加熱せず単に放置するだけでもよい。

反応後は成形肉を取り出して必要により一定幅で切断し、その目的とする各種用途、例えばカツ、ステーキ用に供すればよい。トランスグルタミナーゼは特に失活処理などは不要であるが酵素反応を停止させて品質を一定に保たせる点で失活させておくことが好ましい。失活は肉の変性を生じない範囲で加熱処理することによって行なえばよく、例えば80℃で30分あるいは85℃で15分程度加熱すればよい。一方、酵素反応によって生成するアンモニアは微量であって調理の際に揮散してしまうのでその除去処理は不要である。

シート状肉の場合にはそのまま焼肉用としてもよく、あるいは加工しやすさの特徴を生かして種類の具に巻いたりすることもできる。具の例とし

てはアスパラガス、インゲンなどを例として挙げることができる。

〔作用〕

トランスグルタミナーゼによって肉片蛋白中のグルタミン残基とε-アミノ残基間を分子間架橋させることによって肉片間を結着させる。

〔実施例〕

実施例 1

ストレプトベルチシリウム・モバラエンス (*Streptovercillium mobaraense*) IF0 13819 を培地組成ペプトン0.2%、グルコース0.5%、リン酸二カリウム0.2%、硫酸マグネシウム0.1%からなる培地(pH7)200 mlに接種し、30℃、48時間培養した。得られた種培養液をペプトン2.0%、ラスターゲン2.0%、リン酸二カリウム0.2%、硫酸マグネシウム0.1%、酵母エキス0.2%、消泡剤としてアデカノール(商品名、旭電化社製品)0.05%からなる培地20 l(pH7)に加え30℃で3日間培養後ろ過し培養液18.5 l得た。このものの活性は0.35 U/mlである。

培養液を塩酸でpH6.5に調整し、予め0.05Mリン酸緩衝液(pH6.5)で平衡化しておいたCG-50(商品名、オルガノ社製品)のカラムに通した。この操作でトランスグルタミナーゼは吸着された。さらに同緩衝液で不純蛋白質を洗い流した後、さらに0.05～0.5Mの同緩衝液の濃度勾配をつくり、通液して溶出液を分画回収し、比活性の高い分画を集めた。電導度を10ms以下になるように希釈後ブルーセファロースのカラムに通した。この操作でトランスグルタミナーゼは吸着された。更に0.05Mリン酸緩衝液(pH7)で不純蛋白質を洗い流した後、0～1Mの食塩濃度勾配をつくり通液して溶出液を回収し比活性の高い分画を集めた。UF6000膜を使い濃縮し、0.5Mの食塩を含む0.05Mリン酸緩衝液(pH7)を用いて平衡化させた。

得られた濃縮液を同緩衝液で予め平衡化しておいたセファデックスG-75(ファルマシアファインケミカル社製)を含むカラムに通し、同緩衝液を流して溶出液を分画した。この結果活性分画は単一のピークとして溶出された。このものの比活

性は培養ろ液に対し625倍であり、回収率は47%であった。

豚のトリミング屑肉1kgに市販のピクル液を50%インジェクションシタンプリングしたマッサージ肉に上記で得られたトランスグルタミナーゼ200単位を水10mlに溶解した液を添加し、混練機にて十分に攪拌した。これを円筒状のステンレス製容器に入れ、55℃で約1時間保持した。この後、容器から取り出して1cmの厚さにスライスした。得られた成形肉は適度な結着強度を有していて、通常の外圧ではくずれず、一方、このものから製造したカツの食感は良好であった。また、断面も繊維部が肉眼ではほとんど識別できなかった。

実施例 2

牛肉の屑肉1kgをピクル液をインジェクションしなかったこと以外は実施例1と同じ条件で処理してステーキ用の成形肉を製造した。このものもやはり適度な結着強度を有していて、通常の外圧ではくずれず一方焼いてステーキとしたところその食感は良好であった。また、断面も繊維部は

ほとんど識別できなかった。

実施例 3

4～5 cm角に切った牛トリミング屑肉に下記の配合のピクル液を肉に対して10～50%重量を注射し、タンブラーにて5℃で3～6時間マッサージした。このマッサージ肉に肉1kgに対し300～400単位のトランスグルタミナーゼを水20mlに溶解して添加し、よく攪拌混合した。肉挽機で挽いて2.8～8mmφの穴より押出した。これを1～5mmの厚さに延ばして5℃で15～24時間保持して肉を結着させた。

ピクル液	水	80(%)～90(%)
	食塩	3 ～ 1
	リン酸塩	5 ～ 0
	蛋白質	11.5 ～ 9
	調味料	0.5 ～ 0

このシート状肉の引張り強度は87.5g/cm²、73.1g/cm²、65.4g/cm²、87.7g/cm²(平均78.4g/cm²)であった。一方、同様な方法でトランスグルタミナーゼを加えなかった場合の引張り強度は0g/cm²であっ

た。この方法でシート状に成形したシート状肉を焼いたり、蒸したりしても結着状態に変化は生じなかった。

実施例 4

牛肉、豚肉、鶏肉で実施例3と同様の方法でシート状肉とした。これに下処理したアスパラガス、ゴボウ、人参、さやいんげん等を巻き、焼く、煮る、蒸す等の調理をし、またタレを加えて食べたところその食味、食感は良好であった。結着状態の変化も生じなかった。

(発明の効果)

本発明の方法で得られた成形肉は結着強度が高く、また繊維目が肉眼では識別できない。成形肉を製造する作業性も良好である。シート状肉の場合には調理しても巻きほぐれがないという利点もある。

特許出願人	味の素株式会社
同	ファイン・フーズ研究協同組合
代理人	弁理士 田中 政浩 ほか1名